

Kalte Vorspeisen

Sommersalat mit frischen Pilzen & Wachtel-Ei Fr. 28

Artischocke gefüllt mit Gemüsesalat, pochiertes Eigelb & Perigord Trüffel Fr. 48

Krabbensalat auf Thunfisch-Tatar mit Asia Salat Fr. 48

Foie-Gras Mille-Feuille mit Patanegra & Artischockensalat Fr. 48

Warme Vorspeisen

*Eierschwämmchen Cassoulet mit knusprigen Kalbsherzmilken,
Favebohnen & Selleriepüree Fr. 45*

Hummer Lasagne auf Pack-Choi mit Hummerbisque Fr. 49

Gebratene Gänseleber auf Balsamico Kirschen Fr. 45

Fisch & Vegetarisch

*Steinbutt auf Blattspinat mit Eierschwämmchen, grüne Spargel, Endivie, Karotten,
Erbsen-Püree, Mönchsbart, Artischocken-Tomaten-Vinaigrette & Kartoffel-Mousseline Fr. 79*

*Limonen-Quark-Tortellini mit Spargeln, frischen Morcheln &
Rosmarin Beurre Blanc Fr. 56*

Fleisch Gerichte

*Sommer Rehrücken auf Wirsing mit Fave Bohnen, Eierschwämmchen, grüne Spargeln,
Erbsen Püree, Kartoffel-Gnocchi & Vin Jaune Sauce für 2 Personen Fr. 75 pro Person*

*Kalbsfilet auf Kardy mit Endivie, Frühlingszwiebeln, Karotte, Pastinaken Püree,
Kartoffel-Terrine & Portwein Jus Fr. 75*

*Rindsfilet Grand Cru aus Irland auf Kardy mit Endivie, Frühlingszwiebel, Bimi, Karotten,
Pastinaken Püree, Kartoffel-Terrine & Portwein Jus Fr. 75*

Süssspeisen

„Friedis“ Schokoladen Mousse im Milchkännchen mit Früchte Fr. 26

„Sunrise“ Mousse au Chocolat, Gebrannte-Creme & gerührtes Eiskaffee Fr. 26

Sorbet & Eis Variation mit Früchten Fr. 26

Baba au Rhum mit Fruchtsalat, Creme Anglaise & Vanille- Eis Fr. 26

Tarte Tatin auf Vanille Sauce mit Chartreuse Sabayon & Granny Smith Sorbet Fr. 26

Rohmilch Käseauswahl Best Swiss Selektion Fr. 26